MODEL/MODÈLE
MODELO

BPST02-B-050

INSTRUCTION MANUAL

OSTER® PROFESSIONAL SERIES BLENDER

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUEL D'INSTRUCTIONS

MIXEUR OSTER® SÉRIE PROFESSIONNELLE

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D ' UTILISER CET APPAREIL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

LICUADORA OSTER® SERIE PROFESIONAL

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ARTEFACTO

MANUAL DE INSTRUÇÕES

LIQUIDIFICADOR OSTER® SERIE PROFISSIONAL

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- Unplug cord from outlet when not in use or before cleaning
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse the cord, plug or motor base in water or other liquids
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces
- Never leave appliance unattended when in use
- Close supervision is necessary when used near children
- Avoid contact with moving parts. Keep hands and utensils out of jar while blending to prevent personal injury or damage to the blender A rubber spatula may be used only when the blender is not running
- The blade is sharp. Handle with care
- Always put the lid on the jar before operating the blender
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance mal functions or is dropped or damaged in any manner Return the appliance to the nearest Authorised Appliance Service centre for examination, repair or electrical or mechanical adjustment
- Do not use outdoors or for commercial purposes; this appliance is for household use only
- Use this appliance for its intended use as described in this manual
- When blending hot liquids, remove centre piece of two-piece cover
- To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without jar properly attached
- Always operate on a flat surface
- Unplug the blender when it is not in use, before taking off or putting on parts and before cleaning
- The use of attachments, not made by manufacturer, including canning or ordinary jar and processing assembly parts, is not recommended by Sunbeam Products, Inc., doing business as Jarden Consumer Solutions, and may cause risk of injury to persons
- Do not operate blender continuously for more than 3 minutes

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

The maximum rating marked on the product is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

POWER CORD INSTRUCTIONS

Please follow the instructions below to ensure the safe use of the power cord.

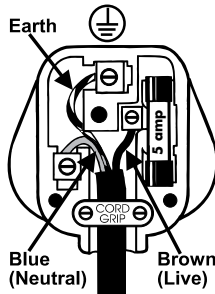
- **DO NOT** use an extension cord with this product
- **DO NOT** pull, twist or otherwise abuse the power cord

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FITTING A REPLACEMENT PLUG FOR U.K. AND IRELAND ONLY

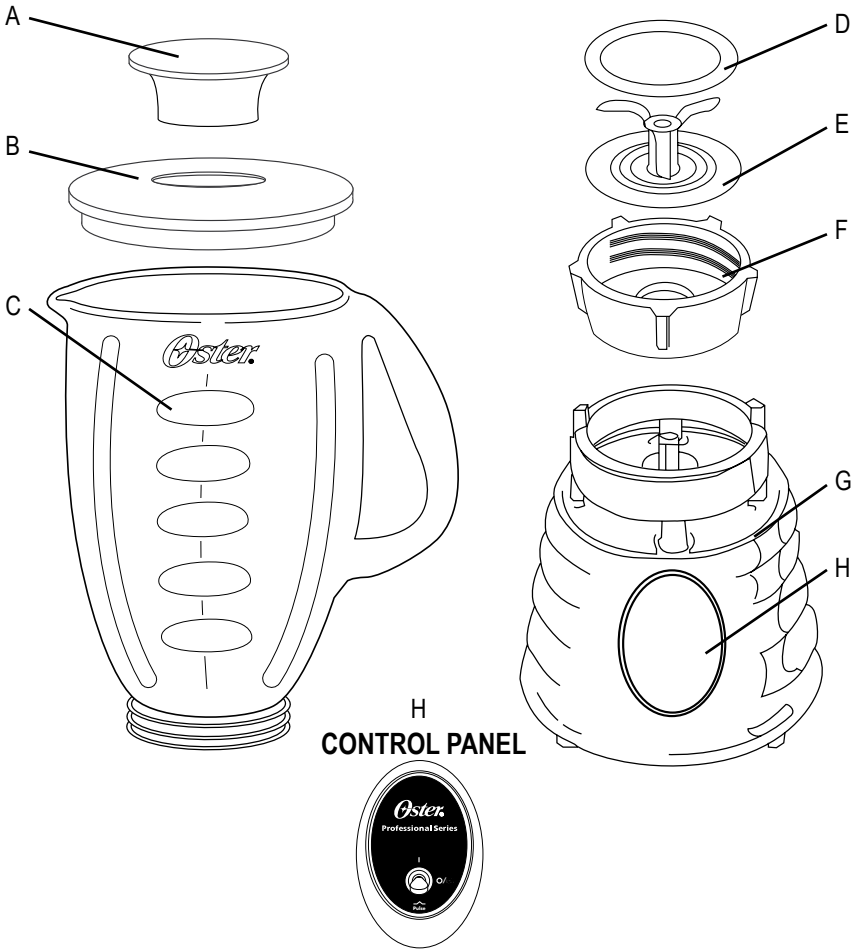
If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type. Please refer to “Installation of a plug” below.

Installation of a plug Applicable to U.K. and Ireland.

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

NOTE: If the terminals in the plug are not marked or if you are unsure or in doubt about the installation of the plug please contact a qualified electrician. If a 5A 3-pin plug is fitted, it must be an ASTA approved plug, conforming to BS1363 standard. Replacement 5A fuses must be BSI or ASTA BS1362 approved.

The wires in the mains lead are coloured as such:

GREEN AND YELLOW - EARTH
BROWN - LIVE
BLUE - NEUTRAL
Please note that the colour of these mains wires may not correspond with the colour markings that identify the terminals in your plug.
Please proceed as follows:
The wire which is coloured **GREEN AND YELLOW** must be connected to the terminal which is marked with the letter “E” or by the earth symbol ⏚ or coloured **GREEN** or **GREEN AND YELLOW**.
The BROWN coloured wire must be connected to the terminal, which is marked with the letter “L” or is coloured **RED**.
The BLUE coloured wire must be connected to the terminal, which is marked with the letter “N” or is coloured **BLACK**.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

A. Feeder Cap for adding ingredients while blending
B. Leak Proof Lid
C. 1.2 litres Dishwasher Safe/Scratch Resistant Glass Jar
D. Sealing Ring for tight seal
E. Ice Crush Blade pulverises ice for smooth frozen drinks
F. Threaded Bottom Cap
G. Powerful Motor with exclusive ALL-METAL DRIVE™ system for extra durability
H. Control Panel

USING YOUR BLENDER

Clean blender according to the instructions in the “Cleaning and Storing Your Blender” section.

JAR ASSEMBLY

Turn jar upside down so the small opening is at the top. (Figure 1)
Place sealing ring over jar opening. (Figure 2)
Place blade into jar. (Figure 3)

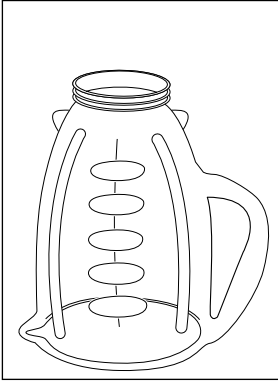



Figure 1

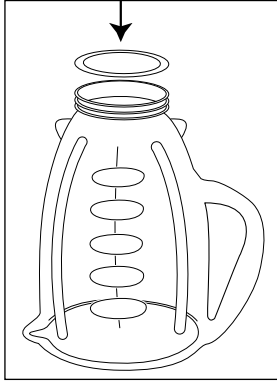



Figure 2

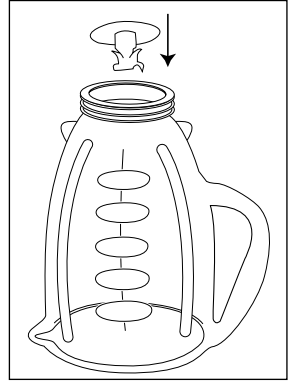



Figure 3

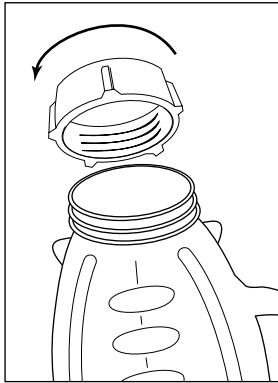



Figure 4

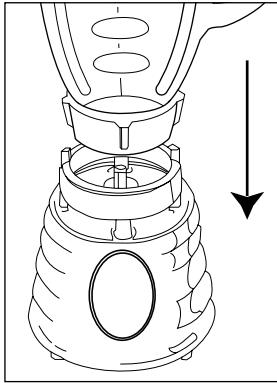



Figure 5

Place threaded bottom cap over blade and turn clockwise to tighten. (Figure 4)
Place jar assembly onto base. (Figure 5)
Place ingredients into jar.
Place lid with feeder cap on jar.
Plug the power cord.

USING YOUR PROFESSIONAL SERIES BLENDER

Push switch up to blend ingredients to desired consistency.

Push switch to I/O to stop the blender and turn blender off.

To use PULSE, push switch down for desired length of time.
Release PULSE and allow blade to stop. Repeat cycle as desired.

IMPORTANT: Do not operate blender continuously for more than 3 minutes.

BLENDING TIPS

- Put liquids in the jar first, unless a recipe says otherwise
- **Crushing Ice:** Crush 6 ice cubes or approximately 2 cups of ice at a time
- Do not remove the lid while in use. Remove feeder cap to add smaller ingredients (Figure 6)
- **Hot Foods:** Open the feeder cap to vent steam. Tilt feeder cap away from you. Keep hands away from the cover opening to prevent possible burns. When working with hot liquids, remove feeder cap and start blending at a low speed then move to a faster speed. Do not add liquid over the 1 Litre level
- Cut all firm fruits and vegetables, cooked meats, fish and seafood into pieces no larger than 1.8 cm to 2.5 cm. Cut all kinds of cheeses into pieces no larger than 1.8 cm

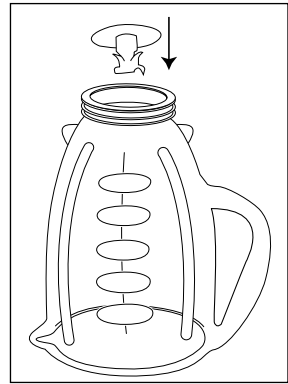



Figure 6

CLEANING AND STORING YOUR BLENDER

IMPORTANT: UNPLUG BEFORE CLEANING BASE and DO NOT IMMERSE THE BLENDER BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS.

Use a damp, soft sponge with mild detergent to clean the outside of the blender base. All parts except for the blender base are dishwasher safe. Place sealing ring in bottom basket of dishwasher. You can also wash the parts in warm, soapy water. Rinse and dry.

EASY CLEAN

Pour 0.7 litres of warm water in the blender jar. Add 1 – 2 drops of liquid dishwashing detergent. Blend detergent for 10 –15 seconds. Empty jar of soapy water into sink. Rinse jar thoroughly with clean water.

NOTE: Easy Clean is not a substitute for regular cleaning described above. It is especially important to disassemble and thoroughly clean your blender when processing milk, dairy products, meats, seafood and eggs.

STORING YOUR BLENDER

After cleaning, reassemble blade to jar with sealing ring and collar. Store blender with cover ajar to prevent container odour.

PROCESSING FOODS IN BLENDER

Food	Processed Quantity	Unprocessed Quantity	Special Instructions
Apples	200 ml	250 ml of 2.5 cm pieces	Pulse 2 times
Apple Juice	375 ml	1 medium, peeled, cored, cut into eighths + 250 ml liquid	Liquefy continuously
Breadcrumbs	125 ml	1 slice, torn in 8 pieces	Pulse 1 – 4 times
Cabbages, Red & White	375 ml	750 ml of 2.5 cm pieces	Chop continuously in 2 – 4 cups water. Drain.
Carrots	250 ml 500 ml	250 ml 500 ml	Pulse 2 times Pulse 4 times in 2-4 cups water. Drain.
Celery	200 ml	250 ml of 2.5 cm pieces	Pulse 2 – 3 times
Cheese, Cheddar	250 ml	250 ml of 2.5 cm pieces	Pulse 2 times
Cheese, Swiss	250 ml	250 ml of 2.5 cm pieces	Pulse 5 times
Cheese, Hard or Semi-Hard	250 ml	250 ml of 2.5 cm pieces	Grate continuously
Coconut	250 ml	250 ml of 2.5 cm pieces	Grate continuously
Coffee Beans	250 ml	1 cup 250 ml	Grind 45 seconds for percolators & 60 seconds for drip.
Cookies, Wafer	125 ml	10 wafers	Pulse 3 times
Crackers, Graham	125 ml	8 crackers	Pulse 3 times
Cranberries, Fresh	200 ml	250 ml	Pulse 2 times
Dried Fruit	Scant 125 ml + 120 grams flour	125 ml	Chop continuously for 15 seconds
Eggs, Hard Cooked	200 ml	2 eggs of 2.5 cm pieces	Chop continuously for 30 seconds
Meat, Boneless, Baked	250 ml	250 ml of 2.5 cm pieces	Chop continuously
Nuts, Almonds, Peanuts, Pecans, Walnuts	250 ml	250 ml	Pulse 2 – 4 times
Onions	375 ml	750 ml of 2.5 cm pieces	Pulse 1 time in 2-4 cups of water. Drain.
Peppers	150 ml	250 ml	Pulse 1 time
Peppercorns	125 ml	125 ml	Grind continuously
Nutmeg	15 ml	3 nuts, shell removed	Grind continuously
Ginger Root	50 ml	2 – 3 pieces 2.5 cm each	Grind continuously

NOTE: Since foods vary in size, consistency and freshness, you may need to add or subtract a processing time from the number stated in this chart.

EUROPE GUARANTEE

- Please keep your receipt as this will be required for any claims under this guarantee.
- This appliance is guaranteed for 2 years after your purchase as described in this document.
- During this guaranteed period, if in the unlikely event the appliance no longer functions due to a design or manufacturing fault, please take it back to the place of purchase, with your till receipt and a copy of this guarantee.
- The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights, which are not affected by this guarantee. Only Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") has the right to change these terms.
- Holmes undertakes within the guarantee period to repair or replace the appliance, or any part of appliance found to be not working properly free of charge provided that:

  - you promptly notify the place of purchase or Holmes of the problem;. and
  - the appliance has not been altered in any way or subjected to damage, misuse, abuse, repair or alteration by a person other than a person authorised by Holmes.
- Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of Holmes, repair or alteration by a person other than a person authorised by Holmes or failure to follow instructions for use are not covered by this guarantee. Additionally, normal wear and tear, including, but not limited to, minor discoloration and scratches are not covered by this guarantee.
- The rights under this guarantee shall only apply to the original purchaser and shall not extend to commercial or communal use.
- Waste electrical products should not be disposed of with Household waste. Please recycle where facilities exist. E-mail us at enquiriesEurope@jardencs.com for further recycling and WEEE information.

Holmes Products (Europe) Limited
1, Francis Grove
London
SW19 4DT
UK

IMPORTANTES MESURES DE SECURITE

L'utilisation d'appareils électriques requiert certaines précautions élémentaires d'emploi, en particulier:

LIRE SOIGNEUSEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE CAFE-TIERE

- Eteindre et débrancher votre cafetière après usage et avant de la nettoyer.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas plonger le câble d'alimentation, la fiche électrique ou la base de l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide
- Ne pas laisser le cordon électrique pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni le mettre en contact avec des surfaces chaudes
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son usage.
- Il est recommandé de surveiller vos enfants lorsque vous utilisez cet appareil à proximité.
- Eviter tout contact avec les éléments en mouvement. Maintenir mains et ustensiles hors du récipient durant le fonctionnement afin de réduire les risques de blessure et pour ne pas endommager le mixeur. Vous pouvez utiliser une spatule en caoutchouc lorsque le mixeur n'est pas en service.
- La lame est coupante. Utiliser avec précaution.
- Toujours mettre le couvercle sur le récipient avant la mise en marche.
- Ne pas utiliser cet appareil lorsque le câble d'alimentation ou la fiche électrique est endommagée, ni lorsque cet appareil ne fonctionne pas normalement, qu'il est tombé ou qu'il a subi quelque dommage que ce soit. En cas de réparation, veuillez retourner cet appareil uniquement au Centre de Service autorisé le plus proche de chez vous.
- Ne pas utiliser à l'extérieur, n'est pas destiné à un usage commercial ; Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.
- Ne pas se servir de cet appareil pour d'autres usages que ceux pour lesquels il a été conçu, tel qu'il est écrit dans ce mode d'emploi.
- Lorsque vous mélangez des liquides brûlants, retirer la pièce centrale du couvercle
- Pour éviter tout risque de blessure, ne jamais mettre les lames sur la base sans avoir mis le récipient correctement en place.
- Toujours utiliser sur une surface plane
- Débranchez le mixeur quand il ne sert pas, avant de monter ou de démonter toute pièce et avant de le nettoyer.
- Sunbeam Products, Inc., qui fait commerce sous le nom de Jarden Consumer Solutions ne recommande pas l'utilisation de pièces, accessoires ou récipients autres que ceux fabriqués par ce fabricant, cela pourrait entraîner des risques de blessures corporelles
- Ne pas utiliser l'appareil de manière continue pendant plus de 3 minutes

CET APPAREIL EST UNIQUEMENT DESTINE A USAGE DOMESTIQUE.

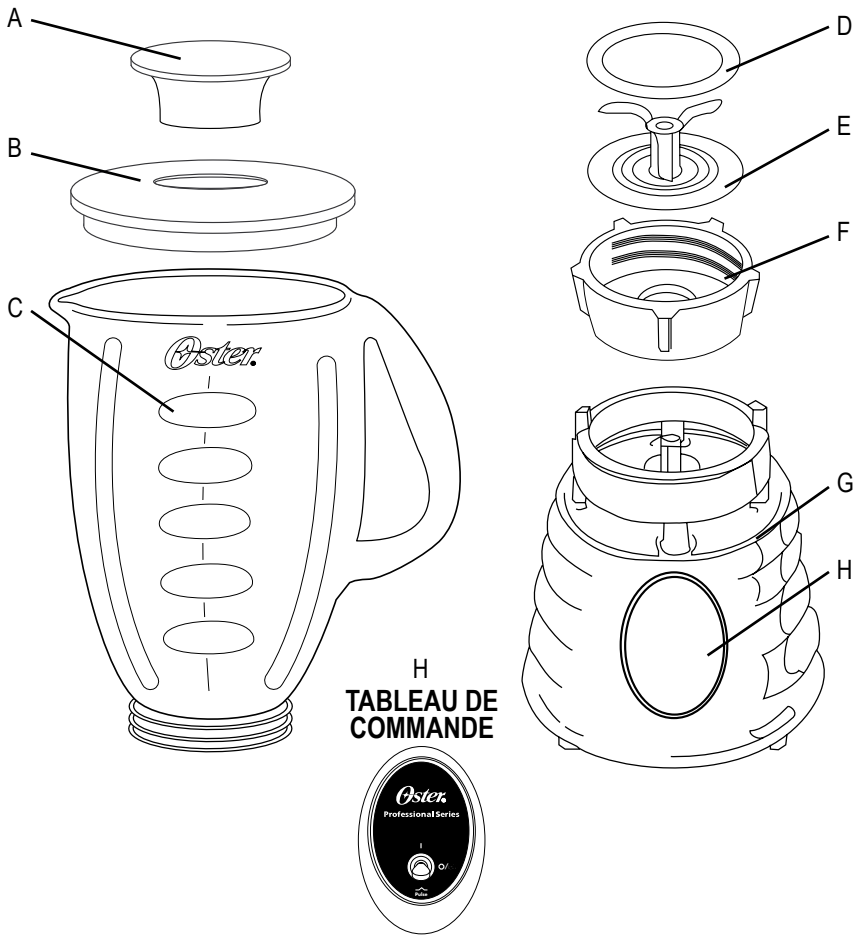
La capacité électrique maximale de cet appareil est basée sur l'accessoire qui requiert le plus de capacité. Il est possible que d'autres accessoires requièrent moins.

INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON D'ALIMENTATION

Veuillez suivre les instructions ci-dessous pour assurer une utilisation en toute sécurité du cordon d'alimentation.

- **NE PAS** vous servir d'une rallonge avec cet appareil
- **NE PAS** tirer brusquement sur le cordon, ne pas l'entortiller et ne pas le maltraiter

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A. Trémie à couvercle- Permet d'ajouter des ingrédients durant le fonctionnement
B. Couvercle étanche
C. Récipient d'une capacité de 1,2 litres, en verre très résistant, va au lave-vaisselle
D. Joint d'étanchéité
E. Lame à glaçon, pulvérise la glace pour de délicieuses boissons frappées.
F. Couvercle du fond
G. Puissant moteur avec système exclusif ALL-METAL DRIVE™ pour plus de durabilité
H. Tableau de commande

COMMENT UTILISER VOTRE MIXEUR

Pour nettoyer le mixeur, vous reporter à la section “ Comment Nettoyer et Ranger votre Mixeur”.

ASSEMBLAGE DU RECIPIENT

Retourner le récipient, la petite embouchure se trouve vers le haut. (Schéma 1)

Placer le joint d’étanchéité sur l’embouchure du récipient (Schéma 2)

Mettre la lame dans le récipient (Schéma 3)

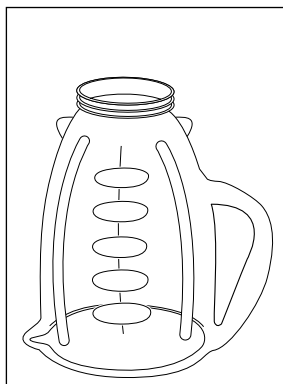
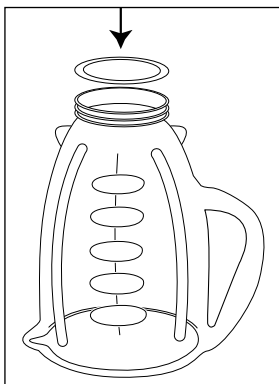
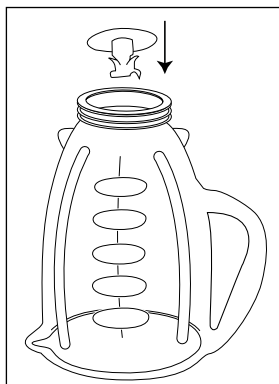



Schéma 1 Schéma 2 Schéma 3

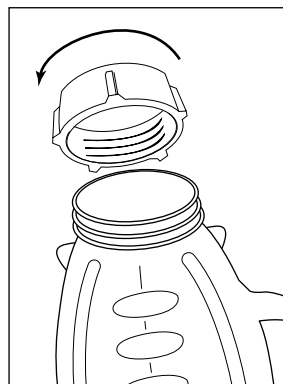
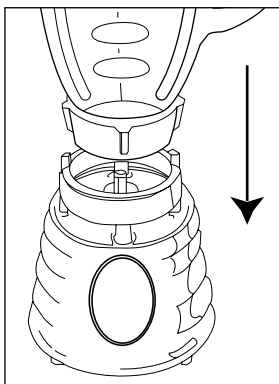



Schéma 4 Schéma 5

Placer le bout ouvert du couvercle du fond sur la lame et tourner dans le sens des aiguilles d’une montre pour serrer (Schéma 4)

Poser le récipient sur la base moteur (Schéma 5)

Mettre les ingrédients dans le récipient.

Mettre le couvercle avec la trémie sur le récipient.

Brancher le cordon d’alimentation

COMMENT UTILISER VOTRE MIXEUR SERIE PROFESSIONELLE

Pousser le bouton vers le haut pour mélanger les ingrédients jusqu'à consistance désirée.

Pousser le bouton sur I/O pour arrêter le mixeur et l'éteindre.

Pour utiliser la fonction PULSE (impulsion), pousser le bouton vers le bas pendant le temps désiré.

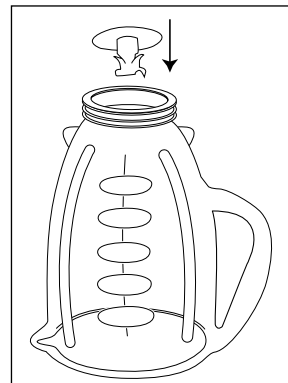
Relâcher PULSE (impulsion) et attendre que la lame s'arrête. Répéter ce cycle autant de fois que vous le désirez.

IMPORTANT: Ne pas utiliser le mixeur de manière continue pendant plus de 3 minutes.

CONSEILS D'EMPLOI

- Verser les liquides dans le récipient en premier, à moins que la recette vous indique une autre façon
- **Pulvériser la glace:** broie 6 glaçons ou approximativement 2 tasses de glace à la fois
- Ne pas retirer le couvercle pendant l'usage. Retirer la trémie pour ajouter de plus petits ingrédients (Schéma 6)
- **Aliments chauds:** Ouvrir la trémie pour laisser échapper la pression. Ne pas l'incliner vers vous. Maintenir les mains loin de l'ouverture pour éviter de possible brûlures. Lorsque vous travaillez avec des liquides très chauds, retirer le capuchon et commencer à mélanger à petite vitesse puis accélérer. Ne pas ajouter plus de liquide que les 4 tasses indiquées par le niveau (1 litre)

Schéma 6

- Couper en morceaux les fruits, les légumes, la viande, le poisson et les fruits de mer cuits. Ne pas faire de morceaux plus grands que 1.8 à 2.5 cm. Couper tout type de fromage en morceaux pas plus grands que 1.8 cm

ENTRETIEN ET RANGEMENT DE VOTRE MIXEUR

IMPORTANT: DEBRANCHER AVANT DE NETTOYER LA BASE MOTEUR et NE PAS PLONGER LA BASE DU MOTEUR DANS DE L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

Pour nettoyer l'extérieur de la base, essuyer avec une éponge douce et savonneuse. Tous les éléments, à l'exception de la base, sont résistants au lave-vaisselle. Mettre le joint d'étanchéité dans le panier inférieur du lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les laver à l'eau tiède savonneuse. Rincer et sécher.

NETTOYAGE FACILE

Verser 0.7 litre d'eau chaude dans le bol du mixeur. Ajouter 1 à 2 gouttes de produit à vaisselle. Mélanger le détergent pendant 10 à 15 secondes. Vider l'eau savonneuse du récipient dans l'évier. Bien rincer à l'eau claire.

REMARQUE: cette méthode ne substitue pas un nettoyage régulier et en profondeur comme celui décrit ci-dessus. Il est particulièrement important de démonter et nettoyer soigneusement votre mixeur lorsque vous avez utilisé du lait, des produits laitiers, de la viande, des fruits de mer ou des œufs

.

RANGEMENT

Apres l'avoir nettoyé, assembler la lame avec le récipient, le couvercle du fond et le joint d'étanchéité. Laisser le couvercle ouvert pour que les odeurs ne restent pas à l'intérieur.

COMMENT MELANGER LES ALIMENTS DANS VOTRE MIXEUR

Aliments	**Quantité mixée**	**Quantité non mixée**	**Instructions particulières**
Pommes	200ml	250ml en morceaux de 2.5cm	Impulsions : 2 fois
Jus de pomme	375ml	1p – moyenne- pelée, évidée, coupée en huit et 250ml de liquide	Liquéfier en continue
Miettes de pain	125ml	1 tranche, en 8 morceaux	Impulsions: 1 à 4 fois
Chou, rouge et blanc	375ml	750ml en morceaux de 2.5cm	Hacher en continue avec 2-4 tasses d'eau. Egoutter.
Carottes	250 ml 500 ml	250 ml 500 ml	Impulsions: 2 fois Impulsions: 4 fois avec 2 à 4 tasses d'eau. Egoutter
Céleri	200ml	250ml en morceaux de 2.5cm	Impulsions: 2-3 fois
Fromage, Cheddar	250ml	250ml en morceaux de 2.5cm	Impulsions: 2 fois
Fromage, Gruyère	250ml	250ml en morceaux de 2.5cm	Impulsions: 5 fois
Fromage, à pâte dure ou semi dure	250ml	250ml en morceaux de 2.5cm	Râper en continue
Noix de coco	250ml	250ml en morceaux de 2.5cm	Râper en continue
Grains de café	250ml	1 tasse de250ml	Moudre 45 secondes pour percolateur et 60 secondes pour cafetière
Galettes, gaufrette	125ml	10 galettes	Impulsions: 3 fois
Biscottes 'Graham'	125ml	8 biscottes	Impulsions: 3 fois
Groseilles, Fraîches	200ml	250ml	Impulsions: 2 fois
Fruits secs	125ml juste	125 ml	Chop continuously for 15 seconds

COMMENT MELANGER LES ALIMENTS DANS VOTRE MIXEUR

Aliments	**Quantité mixée**	**Quantité non mixée**	**Instructions particulières**
Viande, désossée, cuite	250ml	250ml en morceaux de 2.5cm	Hacher en continue
Noix, amandes, cacahuètes, noix de pecans, noix	250ml	250ml	Impulsions: 2-4 fois
Oignons	375ml	750ml en morceaux de 2.5cm	Impulsions: 1 fois avec 2 à 4 tasses d'eau
Poivrons	150ml	250ml	Impulsions: 1 fois
Grains de poivre	125ml	125ml	Moudre en continue
Noix de muscade	15ml	3 noix, sans écorce	Moudre en continue
Gingembre	50ml	2-3 morceaux de 2.5cm	Moudre en continue

REMARQUE: Comme les aliments peuvent varier en taille, consistance et fraîcheur, il est possible que vous ayez à augmenter ou diminuer le temps de mixage indiqué dans le tableau ci-dessus

GARANTIE EUROPE

- Veuillez conserver votre ticket de caisse, il vous sera demandé lors de toute réclamation sous garantie.
- Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, comme indiqué dans le présent document.
- Dans le cas peu probable d'une panne résultant d'un défaut de conception ou de fabrication au cours de la période de garantie, veuillez rapporter l'appareil au magasin où vous l'avez acheté avec votre ticket de caisse et une copie de cette garantie.
- Vos droits statutaires ne sont aucunement affectés par cette garantie. Seul Holmes Products (Europe) Ltd. (« Holmes ») peut modifier ces dispositions.
- Holmes s'engage à réparer ou remplacer gratuitement, pendant la période de garantie, toute pièce de l'appareil qui se révèle défectueuse sous réserve que :
- Vous avertissiez rapidement le magasin ou Holmes du problème ; et
- l'appareil n'ait pas été altéré de quelque manière que ce soit ou endommagé, utilisé incorrectement ou abusivement, ou bien réparé ou altéré par une personne autre qu'une personne agréée par Holmes ProductsEurope.
- Cette garantie ne couvre pas les défauts liés à une utilisation incorrecte, un dommage, une utilisation abusive, l'emploi d'une tension incorrecte, les catastrophes naturelles, les événements hors du contrôle de Holmes, une réparation ou une altération par une personne autre qu'une personne agréée par Holmes ou le non-respect des instructions d'utilisation. De plus, cette garantie ne couvre pas non plus l'usure normale, y compris, mais sans limitation, les petites décolorations et éraflures.
- Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et elle n'étend aucun droit à toute personne acquérant l'appareil pour un usage commercial ou communal.
- Les déchets d'équipement électrique ne doivent pas être mélangés aux ordures ménagères. Veuillez recycler si vous en avez la possibilité.
- Envoyez-nous un email à enquiriesEurope@jardencs.com pour plus d'informations sur le recyclage et la directive WEEE

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
Reino Unido

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utiliza cualquier artefacto eléctrico siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones,incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR SU ELECTRODOMESTICO.

- Desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente cuando no esté utilizando su licuadora o antes de limpiarla
- Para protegerse contra el riesgo de una descarga eléctrica, NO sumerja el cable, el enchufe o el artefacto en agua u otros líquidos
- NO permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador o que entre en contacto con superficies calientes
- Nunca deje ningún artefacto eléctrico desatendido cuando esté operando
- Se requiere supervisión cuando esté siendo utilizado por niños o cerca de ellos, así como por personas incapacitadas. NO permita que los niños la utilicen como juguete
- Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso mientras la licuadora esté en funcionamiento, para reducir el riesgo de lesiones personales severas y/o daños a la licuadora. Se puede utilizar una espátula de goma, pero únicamente cuando la licuadora no esté funcionando
- Las cuchillas son afiladas, manipúlelas con precaución
- Siempre coloque la tapa del vaso antes de operar la licuadora
- NO opere ningún artefacto con un cordón o enchufe dañado, después de que el artefacto haya fallado o si se cae al suelo o se daña de cualquier otra manera. Regrese el artefacto al Centro de Servicio Autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o para ajustarlo mecánica o eléctricamente
- NO la utilice al aire libre o para propósitos comerciales; este artefacto es exclusivamente para uso doméstico
- NO utilice este artefacto para otro propósito que no sea para el que está descrito en este manual
- Al licuar líquidos calientes, retire la copa de acceso que se encuentra en el medio de la tapa
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca ponga las cuchillas de la unidad de corte sin que el vaso esté correctamente instalado en la base
- Siempre opere la licuadora en una superficie plana
- Desconecte la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de sacar o colocar accesorios y antes de limpiarlo
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del artefacto, incluyendo un envase o vaso regular y accesorios para procesar, no es recomendado por Sunbeam Products Inc., operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, y puede causar riesgos de daños corporales a las personas
- No haga funcionar su licuadora continuamente por más de 3 minutos

ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMESTICO.

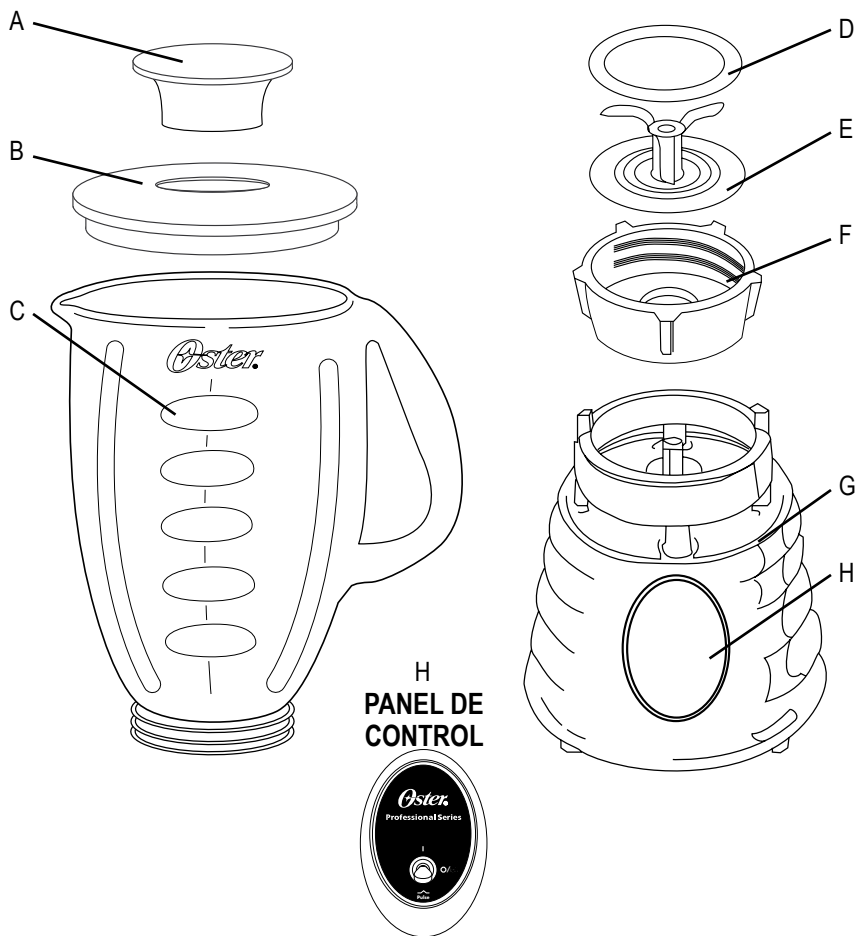
El valor máximo marcado en el producto está basado en el accesorio que le brinda la máxima carga al artefacto. Otros accesorios podrían proporcionarle menos poder.

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE

Por favor siga las siguientes instrucciones para un uso seguro del cable eléctrico.

- NO utilice cables de extensión con este artefacto
- NO hale ni tuerza el cable eléctrico

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCION DEL ARTEFACTO

A. Copa de acceso para añadir ingredientes en su licuadora
B. Tapa a prueba de goteos
C. Resistente vaso de vidrio anti-rallas de 1,25L (5 tazas), óptimo para lavar en lavaplatos automático
D. Anillo de goma para sellar
E. Cuchillas de acero inoxidable que pulverizan el hielo
F. Rosca inferior para el vaso
G. Poderoso motor con el exclusivo sistema “Metal contra Metal” para un uso profesional y mucho más prolongado
H. Panel de control

INSTRUCCIONES DE OPERACION

Limpie su licuadora de acuerdo a las instrucciones señaladas en la sección “Limpiando y Almacenando su Licuadora”.

ENSAMBLAJE DEL VASO

Invierta el vaso de manera que la abertura pequeña quede hacia arriba. (Figura 1)

Coloque el anillo de goma para sellar encima de la abertura del vaso. (Figura 2)

Coloque las cuchillas en el vaso. (Figura 3)

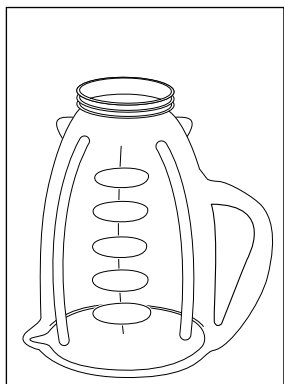



Figura 1 Figura 2 Figura 3

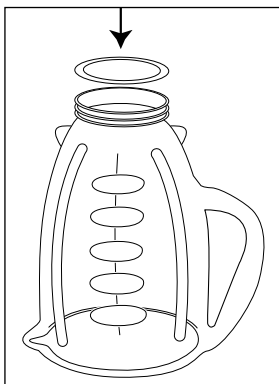
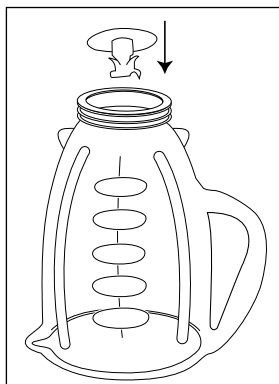
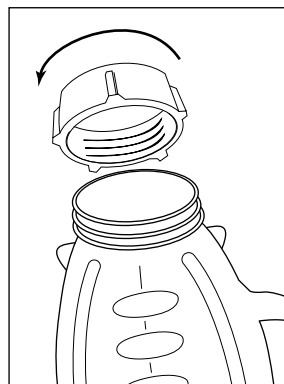
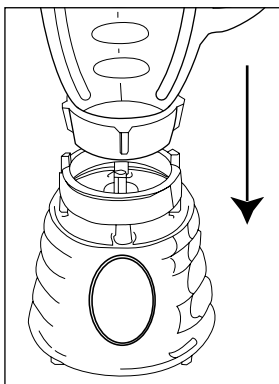



Figura 4 Figura 5

Coloque la rosca inferior para el vaso sobre la cuchilla y el anillo de goma y gírela en dirección a las manecillas del reloj. (Figura 4)
Coloque el vaso con todas las piezas ensambladas en la base. (Figura 5)
Coloque los ingredientes adentro del vaso.
Coloque la tapa con la copa de acceso en el vaso.
Enchufe el cable en el tomacorriente.

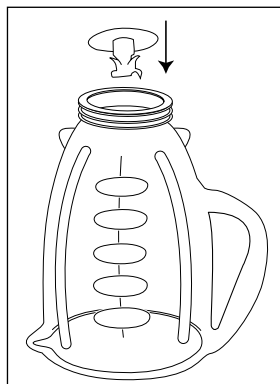
UTILIZANDO SU LICUADORA DE LA SERIE PROFESIONAL

Empuje el interruptor hacia arriba para licuar los ingredientes hasta lograr la consistencia deseada.
Empuje el interruptor a O/OFF para detener la licuadora y apagarla.
Para utilizar el botón de PULSO empuje el interruptor hacia abajo para que elija la cantidad de tiempo.
Suelte el botón de PULSO para que las cuchillas se detengan. Repita el ciclo cuantas veces desee.
IMPORTANTE: No haga funcionar su licuadora continuamente por más de 3 minutos.

RECOMENDACIONES PARA LICUAR

- Coloque primero las porciones líquidas en el vaso, a menos que una receta indique lo contrario
- Triturando hielo: Triture 6 cubos de hielo o aproximadamente 0,5 L (2 tazas) de hielo al mismo tiempo
- No remueva la tapa mientras la licuadora se encuentre en uso. Remueva la copa de acceso para añadir ingredientes pequeños (Ver figura 6)
- Alimentos calientes: Abra la copa de acceso para que salga el vapor. Mantenga la copa de acceso lejos de usted. Mantenga las manos fuera de la abertura para prevenir posibles quemaduras. Cuando se encuentre trabajando con líquidos calientes, remueva la copa de acceso y comience a licuar en baja velocidad. Luego cambie para una velocidad más alta. No llene el vaso por encima del nivel de 1 L (4 tazas)

Figura 6

- Corte todas las frutas y vegetales, carnes cocinadas, pescado y mariscos en trozos no más grandes de 1,8 cm (3/4 de pulgadas) a 2,5 cm (1 pulgada). Corte todos los tipos de quesos en trozos no mayores de 1,8 cm (3/4 de pulgadas)

LIMPIANDO Y ALMACENANDO SU LICUADORA

IMPORTANTE: DESENCHUFE SU LICUADORA ANTES DE LIMPIAR LA BASE Y NO LA SUMERJA EN AGUA NI EN NINGUN OTRO LIQUIDO. Utilice una esponja suave y húmeda con un detergente delicado para limpiar la superficie externa de la base de su licuadora. Todas las partes, excepto por la base de la licuadora, se pueden lavar en el lavaplatos automático. Coloque el anillo de goma dentro de la cesta que viene con su lavaplatos automático. Usted también puede lavar las partes de su licuadora en agua tibia y jabonosa. Enjuague y seque.

Fácil Método de Limpieza

Coloque tres tazas de agua tibia en el vaso de su licuadora. Añádale de 1 - 2 gotas de jabón para fregar platos líquido. Licue el detergente de 10 - 15 segundos. Vacíe el vaso del agua jabonosa en el lavaplatos. Enjuague bien el vaso en agua limpia.
NOTA: Este fácil método de limpieza no sustituye la limpieza regular descrita anteriormente. Es muy importante desarmar y limpiar cuidadosamente su licuadora cuando procese leche, productos lácteos en general, carnes, mariscos y huevos.

ALMACENANDO SU LICUADORA

Después de que la limpie, vuelva a armar el juego de cuchillas, aro y rosca con el vaso. Guarde su licuadora entreabierta para prevenir que se generen olores en el vaso.

LICUANDO SUS ALIMENTOS EN SU LICUADORA

Alimento	**Cantidad sin licuado**	**Instrucciones para licuar**	**Instruciones especiales**
Manzanas	200 ml (3/4 taza)	250 ml (1 taza) de trozos de 2,5 cm (1 pulgada)	Pulse 2 veces
Jugo de Manzana	375 ml (1-1/2 tazas)	el corazón de una 1 manzana mediana, pelada, cortada en octavos + 250 ml (1 taza) de líquido	Licue constantemente
Pan Molido	125 ml (1/2 taza)	1 rodaja, picada en 8 partes	Pulse 1 – 4 veces
Repollo Rojo y Blanco	375 ml (1-1/2 tazas) 2,5 cm (1 pulgada)	750 ml (3 tazas) en trozos de en 2 - 4 tazas de agua	Corte continuamente Escurra
Zanahorias	250 ml (1 tazas) 500 ml (2 tazas)	250 ml (1 taza)	Pulse 2 veces Pulse 4 veces en 2-4 tazas de agua. Escurra
Apio	200 ml (1/4 taza)	250 ml (1 taza) de trozos de 2,5 cm (1 pulgada)	Pulse 2 - 3 veces
Queso Cheddar	250 ml (1 taza)	250 ml (1 taza) de trozos de 2,5 cm (1 pulgada)	Pulse 3 veces
Queso Suizo	250 ml (1 taza)	250 ml (11 taza) de trozos de 2,5 cm (1 pulgada)	Pulse 5 times
Queso duro o semi-duro	250 ml (1 taza)	250 ml (1 taza) de trozos de 2,5 cm (1 pulgada)	Ralle continuamente
Coco	250 ml (1 taza)	250 ml (1 taza) de trozos de 2,5 cm (1 pulgada)	Ralle continuamente
Granos de café	250 ml (1 taza)	250 ml (1 taza)	Muela por 45 segundos para colar y 60 segundos para escurrir
Galletas dulces - Obleas	125 ml (1/2 taza)	10 0bleas	Pulse 3 veces
Galletas Saladas - Graham	125 ml (1/2 taza)	8 galletas	Pulse 3 veces
Arándanos frescos	200 ml (3/4 taza)	250 ml (1 taza)	Pulse 2 veces
Frutas Secas	aprox. 125 ml (1/2 taza)	125 ml (1/2 taza)	Corte continuamente por 15 segundos
Huevos duros, cocinados	200 ml (3/4 taza)	2 huevos en piezas de 2,5 cm (1 pulgada)	Corte continuamente por 30 segundos

LICUANDO SUS ALIMENTOS EN SU LICUADORA

Alimento	**Cantidad sin licuado**	**Instrucciones para licuar**	**Instruciones especiales**
Carne cocinada	250 ml (1 taza)	250 ml (1 taza) de trozos de 2,5 cm (1 pulgada)	Corte continuamente
Nueces, Almendras, Maní, Pacanas, A vellanas	250 ml (1 taza)	2 huevos en piezas de 2,5 cm (1 pulgada)	Pulse 2 - 4 veces
Cebollas	375 ml (1-1/2 tazas)	750 ml (3 tazas) de 2,5 cm (1 pulgada	Pulse 1 vez en en 2-4 tazas de agua. Escurra.
Pimientos	150 ml (2/3 tazas)	250 ml (1 taza)	Pulse 1 vez
Pimienta en Granos	125 ml (1/2 taza)	125 ml (1/2 taza)	Muélalo continuamente
Nuez Moscada	15 ml (1 cuchara-dita)	3 nueces sin cáscara	Muélalo continuamente
Jengibre	50 ml (1/4 taza)	2 -3 piezas de 2,5 cm (1 pulgada) cada una	Muélalo continuamente

NOTA: Cada alimento varía en tamaño, consistencia y frescura, quizás usted tenga que añadir o restar tiempo de licuado de los números señalados en esta tabla para obtener el resultado deseado.

GARANTIA PARA EUROPA

- Guarde este recibo ya que lo necesitará para cualquier reclamación dentro de esta garantía.
- Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra tal como se describe en este documento.
- Durante este período de garantía, en el improbable caso de que el aparato ya no funcione debido a un fallo de diseño o fabricación, devuélvalo al lugar donde lo compró con su recibo de caja y una copia de esta garantía.
- Los derechos y ventajas de esta garantía son adicionales a sus derechos estatutarios, que no se verán afectados por esta garantía. Sólo Holmes Products (Europe) Ltd. (“Holmes”) tiene derecho a cambiar estos términos.
- Holmes se compromete, durante el período de garantía, a reparar o cambiar el aparato, o cualquier parte del aparato que no funcione correctamente, de manera gratuita siempre que:
  - Informe inmediatamente al establecimiento de compra o a Holmes del problema; y
  - No se haya modificado el aparato de ninguna forma ni se haya sometido a daños, uso indebido, mal uso o reparación por cualquier otra persona no autorizada por Holmes.
- Los fallos que se produzcan por uso indebido, daños, mal uso, uso con un voltaje incorrecto, desastres naturales, acontecimientos que escapan al control de Holmes, reparaciones o modificaciones realizadas por una persona no autorizada por Holmes o por no seguir las instrucciones de uso no están cubiertas por esta garantía.
- Además, el desgaste o deterioro debidos al uso normal, incluidos, sin limitación, los arañazos y las pequeñas decoloraciones no están cubiertos por esta garantía.
- Los derechos de esta garantía sólo se aplicarán al comprador original y no se cubrirán el uso comercial o comunitario.
- Los productos eléctricos desechados no se deben eliminar con la basura doméstica. Recíclelos donde existan instalaciones para tal fin. Envíenos un mensaje de correo electrónico a enquiriesEurope@jardencs.com para obtener más información sobre WEEE y el reciclaje.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
Reino Unido

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar eletrodomésticos é importante tomar precauções básicas de segurança para evitar riscos de incêndio, descargas elétricas e/ou lesões, como as que seguem:

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR SEU ELETRODOMÉSTICO.

- Desligue o fio da tomada quando não estiver usando o liquidificador ou antes de limpá-lo
- Para se proteger contra o risco de uma descarga elétrica, **NÃO** se deve submergir o fio, o plugue ou o aparelho na água ou em outros líquidos
- **NÃO** deixe que o fio fique pendurado na borda da mesa ou do balcão ou que entrem contato com superfícies quentes
- Jamais deixe um aparelho elétrico sozinho enquanto o mesmo estiver em funcionamento
- É importante manter supervisão constante enquanto o aparelho estiver sendo usado por crianças ou pessoas com deficiências ou próximo a elas. **NÃO** deixe que as crianças usem o aparelho como brinquedo
- Mantenha as mãos e os utensílios fora da jarra enquanto o liquidificador esteja funcionando para reduzir os risco de lesões pessoais sérias e/ou danos ao liquidificador. Use uma espátula de borracha quando o liquidificador não estiver funcionando
- As laminas são afiadas, deve-se manusear com cuidado
- Coloque a tampa na jarra toda vez que for usar o liquidificador
- **NÃO** use nenhum aparelho com o fio ou plugue danificado, caso o mesmo esteja apresentando falhas ou tenha caído no chão ou tenha sido danificado de qualquer outra maneira. Leve o aparelho ao Centro de Serviço Autorizado mais próximo para que o mesmo seja examinado, reparado ou ajustado.
- **NÃO** use o aparelho ao ar livre ou para fins comerciais; este aparelho foi desenvolvido exclusivamente para o uso doméstico
- **NÃO** use este aparelho para fins que não sejam aqueles aos quais estão descritos neste manual
- Ao liquidificar líquidos quentes, tire o copinho de acesso que fica na tampa
- Para reduzir o risco de lesões, nunca coloque as laminas sem que a jarra esteja bem colocada na base
- Sempre use o liquidificador em uma superfície plana
- Desligue o aparelho da tomada quando o mesmo não estiver sendo usado, antes de retirar ou colocar acessórios e antes de limpá-lo
- O uso de acessório não recomendados ou vendidos pelo fabricante do aparelho, incluindo um recipiente ou jarra regular e acessórios para processar, não é recomendado pela Sunbeam Products, Inc. operando sobre o nome de Jarden Consumer Solutions e pode causar riscos de danos corporais às pessoas
- **NÃO** deixe seu liquidificador funcionar de forma contínua por mais de 3 minutos

ESTE APARELHO FOI DESENVOLVIDO SOMENTE PARA O USO DOMÉSTICO.

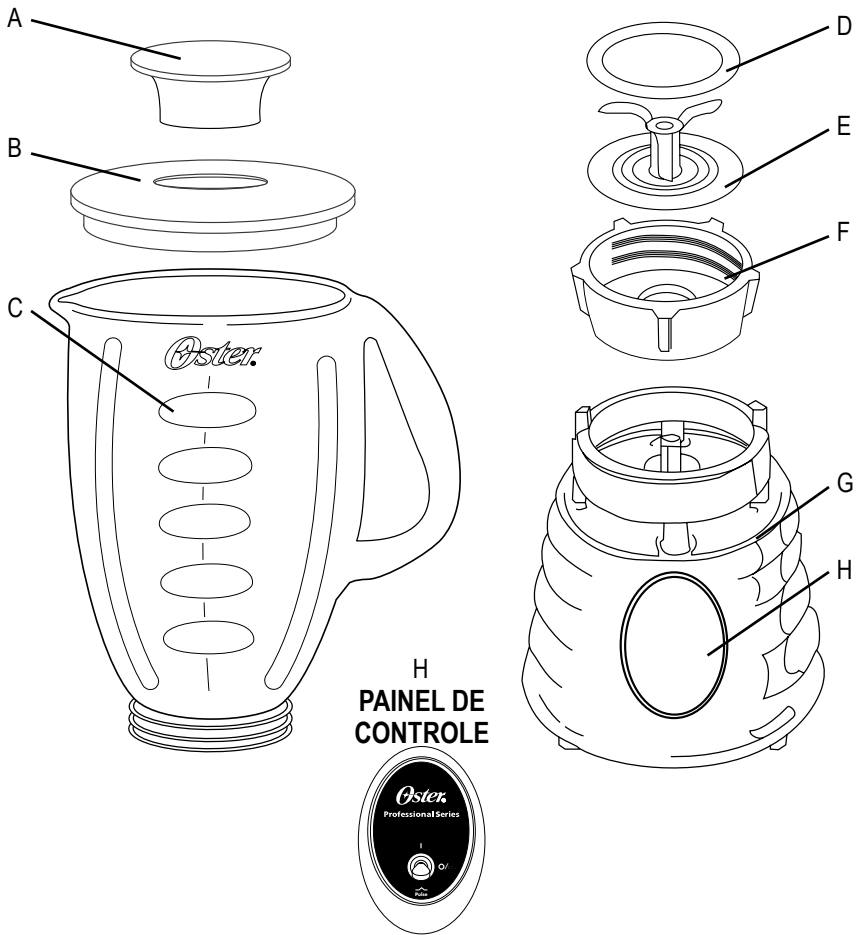
A potência máxima indicada no produto foi baseada no acessório que requer a máxima carga do aparelho. Outros acessórios poderão requerer menos potencia.

INSTRUÇÕES ESPECIAIS PARA O FIO ELÉTRICO

Siga as seguintes instruções para usar o fio elétrico com segurança.

- **NÃO** use fios de extensão com este aparelho
- **NÃO** puxe nem torça o fio elétrico

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A. Copinho de acesso para adicionar ingredientes em seu liquidificador
B. Tampa hermética
C. Jarra de vidro resistente a riscos e arranhões com 1,25 L (5 xícaras), que pode ser lavada na lava-louças
D. Anel de borracha para selar
E. Lâminas de aço inoxidável que pulveriza o gelo
F. Rosca inferior para a jarra
G. Motor potente com o exclusivo sistema de metal contra metal para uso profissional e muito mais prolongado
H. Painel de controle

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Limpe seu liquidificador Segundo as instruções da seção “Limpando e Guardando seu Liquidificador”.

MONTANDO A JARRA

Vire a jarra de modo que a abertura pequena fique para cima (Figura 1).

Coloque o anel de borracha para selar em cima da abertura da jarra (Figura 2).

Coloque as laminas na jarra (Figura 3)

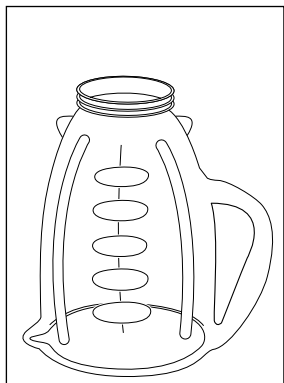



Figura 1 Figura 2 Figura 3

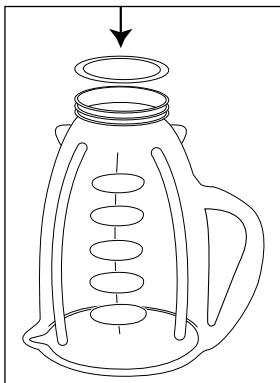
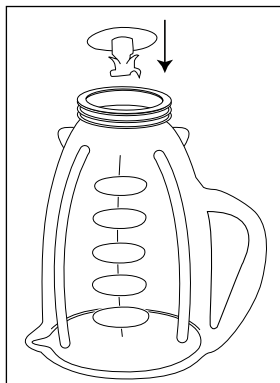
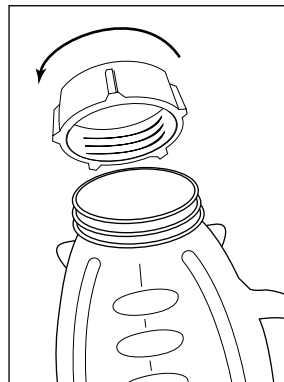
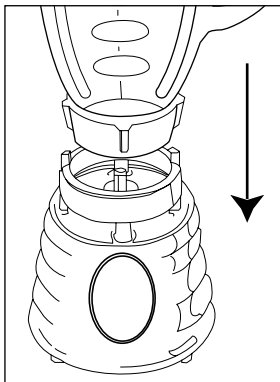



Figura 4 Figura 5

Coloque a rosca inferior da jarra cobre a lâmina e o anel de borracha e gire-a no sentido horário (Figura 4).

Coloque a jarra com todas as peças montadas na base (Figura 5).

Coloque os ingredientes dentro da jarra.

Coloque a tampa com o copinho de acesso na jarra.

Ligue o fio na tomada.

USANDO SEU LIQUIDIFICADOR DA SÉRIE PROFISSIONAL

Mova o interruptor para cima para liquidificar os ingredientes mantendo-o assim até atingir a consistência desejada.
Mova o interruptor para a posição O/OFF para parar e desligar o liquidificador.
Para usar o botão para PULSAR mova o interruptor para baixo pelo tempo desejado.
Solte o botão para PULSAR para que as laminas parem. Repita o ciclo quantas vezes deseje.
IMPORTANTE: Não deixe seu liquidificador funcionar de forma contínua por mais de 3 minutos.

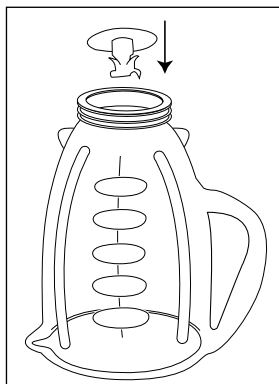
RECOMENDAÇÕES PARA LIQUIDIFICAR

- Em primeiro lugar, coloque as porções líquidas na jarra, a menos que a receita indique o contrário

- Triturando gelo: Triture 6 cubos de gelo ou aproximadamente 0,5 L (2 xícaras) de gelo ao mesmo tempo
- Não tire a tampa enquanto o liquidificador estiver sendo usado. Tire o copinho de acesso para adicionar ingredientes pequenos (Veja figura 6)

- Alimentos quentes: Abra o copinho de acesso para deixar o vapor sair. Mantenha o copinho de acesso aberto para o lado oposto ao seu. Mantenha as mãos for a da abertura da tampa para prevenir queimaduras. Quando estiver usando líquidos quentes, retire o copinho de acesso e comece a liquidificar a velocidade baixa. Em seguida, aumente a velocidade. Não encha a jarra acima do nível de 1 L (4 xícaras)

Figura 6

- Corte todas as frutas e legumes, carnes cozidas, peixes e frutos do mar em pedaços de 1,8 cm (3/4 de polegada) a 2,5 cm (1 polegada). Corte todos os tipos de queijos em pedaços menores que 1,8 cm (3/4 de polegada)

LIMPANDO E GUARDANDO SEU LIQUIDIFICADOR

IMPORTANTE: DESLIGUE SEU LIQUIDIFICADOR ANTES DE LIMPAR A BASE NÃO SUBMERGINDO NA ÁGUA OU EM OUTROS LÍQUIDOS. Use uma esponja suave e úmida com um detergente suave para limpar a superfície externa da base de seu liquidificador. Todas as peças, exceto a base do liquidificador, podem ser lavadas na lava-louças. Coloque o anel de borracha dentro do cesto para lavar talheres da lava-louças. As peças de seu liquidificador também podem ser lavados com água morna ensaboada. Enxágüe e seque bem.

Limpeza Fácil

Coloque três xícaras de água morna na jarra do liquidificador. Adicione 1 ou 2 gotas de detergente líquido para lavar louças. Liquidifique o detergente por 10 a 15 segundos. Esvazie a jarra na pia. Enxágüe bem a jarra com água limpa.
OBSERVAÇÃO: Este método de limpeza fácil, não substitui a limpeza regular descrita anteriormente. É muito importante desmontar e limpar bem seu liquidificador quando tiver processado leite, laticínios em geral, carnes, frutos do mar e ovos.

GUARDANDO SEU LIQUIDIFICADOR

Após a limpeza, volte a montar as laminas, o anel e a rosca na jarra. Guarde seu liquidificador com a tampa um pouco aberta para prevenir odores na jarra.

LIQUIDIFICANDO ALIMENTOS EM SEU LIQUIDIFICADOR

Alimento	**Quantidade Processada**	**Quantidade Não Processada**	**Instruções especiais**
Maças	200 ml (3/4 xícara)	250 ml (1 xícara) em pedaços de 2,5 cm (1 polegada)	Pulsar 2 vezes
Suco de Maça	375 ml (1-1/2 xícaras)	1 média, sem casca, sem caroço, cortada em 8 pedaços + 250 ml de líquido	Liquidifique continuamente
Pão Moído	125 ml	1 fatia, partido em 8 pedaços	Pulsar 1 a 4 vezes
Repolho	375 ml	750 ml em pedaços de 2,5 cm	Picar continuamente com 2 a 4 xícaras de água. Deixe escorrer.
Cenouras	250 ml 500 ml	250 ml 500 ml	Pulsar 2 vezes Pulsar 4 vezes com 2 a 4 xícaras de água. Deixe escorrer.
Aipo	200 ml	250 ml em pedaços de 2,5 cm	Pulsar 2 a 3 vezes
Queijo Cheddar	250 ml	250 ml em pedaços de 2,5 cm	Pulsar 2 vezes
Queijo Suíço	250 ml	250 ml em pedaços de 2,5 cm	Pulsar 5 vezes
Queijo duro ou meio duro	250 ml	250 ml em pedaços de 2,5 cm	Ralar continuamente
Coco	250 ml	250 ml em pedaços de 2,5 cm	Ralar continuamente
Grãos de Café	250 ml	1 xícara de 250 ml	Moer por 45 segundos ou 60 se preferir mais fino
Biscoitos Doces	125 ml	10 biscoitos	Pulsar 3 vezes
Biscoitos Salgados	125 ml	8 biscoitos	Pulsar 3 vezes
Groselha Fresca	200 ml	250 ml	Pulsar 2 vezes
Frutas Secas		125 ml	Picar continuamente por 15 segundos
Ovos Cozidos	200 ml	2 ovos em pedaços de 2,5 cm	Picar continuamente por 30 segundos
Carne Asada (Sem Ossos)	250 ml	250 ml em pedaços de 2,5 cm	Picar continuamente
Nozes, Amêndoas, Amendoins	250 ml	250 ml	Pulsar 2 a 4 vezes

LICUANDO SUS ALIMENTOS EN SU LICUADORA

Alimento	**Quantidade Processada**	**Quantidade Não Processada**	**Instruções especiais**
Cebola	375 ml	750 ml em pedaços de 2,5 cm	Pulsar 1 vez com 2 a 4 xícaras de água. Deixe escorrer.
Pimentões	150 ml	250 ml	Pulsar 1 vez
Pimenta em Grãos	125 ml	125 ml	Moer continuamente
Noz-Moscada	15 ml	3 nozes, sem casca	Moer continuamente
Gengibre	50 ml	2 ou 3 pedaços de 2,5 cm cada	Moer continuamente

OBSERVAÇÃO: Os alimentos variam em tamanho, consistência e frescor, talvez você tenha que aumentar ou diminuir o tempo de funcionamento indicados neste quadro.

GARANTIA PARA EUROPA

- Guarde o seu recibo, já que ele será necessário para quaisquer reclamações ao abrigo desta garantia.

- Este produto tem uma garantia de 2 anos após a compra, conforme o descrito neste documento.

- Durante este período de garantia, no caso improvável de o aparelho deixar de funcionar devido a um defeito de concepção ou fabrição, devolva-o ao local da compra, acompanhado do recibo e de uma cópia desta garantia.

- Os direitos e benefícios adquiridos ao abrigo desta garantia complementam e não afectam os seus direitos legais. Apenas a Holmes Products (Europe) Ltd. (“Holmes”) tem o direito de alterar estes termos.

- A Holmes compromete-se, durante o período da garantia, a reparar ou substituir o aparelho ou qualquer peça do mesmo que não funcione devidamente, sem encargos, desde que:
  - Comunique prontamente ao local de compra ou à Holmes o problema; e
  - o aparelho não tenha sofrido qualquer alteração, nem tenha sido sujeito a danos, uso indevido, abuso, reparação ou alteração por alguém não autorizado pela Holmes.

- Esta garantia não cobre as avarias resultantes de uso indevido, danos, abuso, uso de voltagem incorrecta, actos da natureza, eventos fora do controle da Holmes, reparações ou alterações por alguém não autorizado pela Holmes ou o não cumprimento das instruções de utilização. A garantia não cobre igualmente o desgaste normal, incluindo, entre outros, ligeira descoloração e riscos.

- Os direitos adquiridos ao abrigo desta garantia aplicam-se apenas ao comprador original e não são extensíveis a uma utilização comercial ou colectiva.

- Os resíduos de equipamentos eléctricos não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Recorra a instalações de reciclagem, caso existam. Contacte-nos por correio electrônico para enquiriesEurope@jardencs.com para obter mais informações sobre reciclagem e REEE.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK